

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立因島南小学校		
学校長氏名	上野 克典	栄養教諭氏名	石田 恵美
職員数	29 名	児童・生徒数	372 名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- 本校は3校が統合した2年目となる新設校である。開校と同時に単独調理場（自校炊飯）も新設したが、給食の残食は多く、中でもごはんの残食率は高い（1学期平均10%）。児童への食に関する実態調査結果（第5学年）でも「食事を残さず食べる」と答えた児童は68.9%と低い。
- 前述の食に関する実態調査結果におけるほとんどの項目が、県平均を下回っており、「食」への興味・関心が低いといえる。特に地場産物や郷土料理への理解が低い。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ① 残食の減少⇒残食率5%以下
- ② 地場産物や郷土料理への理解⇒

広島県産の食材を知っている児童	65.6%⇒県平均（91.3%）
広島県の郷土料理を知っている児童	39.3%⇒県平均（77.2%）

3 食育の目標に対する具体的な取組

(因) (島) (南)

【取組1】（テーマ）残食を減らす取組 ～いろいろなものをしっかり食べてみんな元気！～

① 安全でおいしく魅力的な給食づくり

調理，及び喫食データを基に，調理場と連携を密にし，安定した調理体制の確立に努めた。

② 給食時間及び教科等における食に関する指導

〔給食時間〕

高学年では，和食の基本である「ごはん食」のよさや，学年に応じた必要量について指導を行い，配膳後の各自のごはんの計量をし，必要量を実感させた。



配膳時にごはんを計量

〔第1学年 生活科〕「がっこうとともだち」～給食室のひみつを知ろう～

給食がどのようにつくられているか知り，給食を作っている人の思いに気付き，残さず食べようという意欲をもたせた。

〔第3学年 特別活動〕「食べ物の働きを知って何でも食べよう」

給食には3つの仲間の食べ物がバランスよく使われていることに気付かせ，自分の食べ方を振り返らせた。

しゃもじは大き
くて重たいね。



〔第1学年〕

③ 児童による給食委員会活動

給食調理員へ給食作りや残食についてインタビューしたことを，児童朝会で発表したり，給食標語を作り，残食を減らすことを呼びかけた。

④ 保護者への啓発

給食試食会で，給食のごはんの量を実際に展示したり，「食育通信」へごはんの必要量を掲載する等，学童期の食事の重要性について啓発した。



給食委員会の発表

【取組2】（テーマ）地場産物や郷土料理の理解を深め，食への興味・関心を高める取組

① 給食時間及び教科等における食に関する指導

〔給食時間〕

高学年には，地場産物や郷土料理について，低学年には，旬の食材について各クラスで指導を行った。また，「全国学校給食週間」や「ひろしま給食」には，因島産の食材や郷土料理を献立に積極的に取り入れ，教職員指導資料の配布や給食放送，校内掲示を行った。

〔第2学年 生活科〕「おいしい野菜を育てよう」

旬の食材を収穫したり、地域でとれた物を調理し、全校で給食で味わうという体験活動を取り入れた。



学年園での
さつまいもの収穫



さつまいもごはん



因島産のそら豆
のさやむき



そら豆の塩ゆで

〔第6学年 家庭科〕「工夫しようおいしい食事」

家庭科専科と連携し、児童が立てた一食分の献立をアレンジして給食に取り入れた。主菜とみそ汁の限定ではあるが、学習した献立条件（栄養バランス・食品数・旬・彩り・味・地場産物）をチェックしながら、意欲的に献立の提案を行い、「主体的な学び」とすることができた。



6年1組考案メニュー
主 菜：豚肉の生姜炒め
みそ汁：七色みそ汁

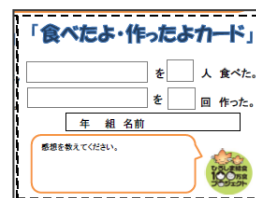


6年2組考案メニュー
主 菜：ちくわの磯部揚げ
みそ汁：生産量日本一
わけぎのみそ汁

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

① 「食育通信」での家庭への情報発信

「食育通信」には、レシピの紹介に加え、感想欄を入れた「食べたよ・作ったよカード」を添付し、家庭から返信された感想を掲載した。



② 教職員指導資料の配布及び校内掲示

③ おのみち市民健康まつり「健やかフェスタ」(市教委)での試食による市民への啓発

5 取組に対する成果と課題

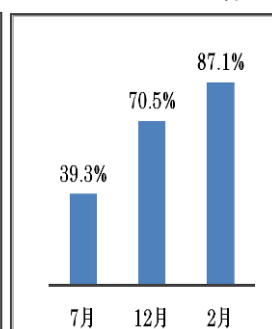
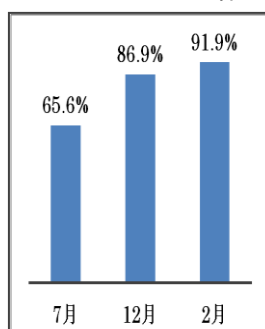
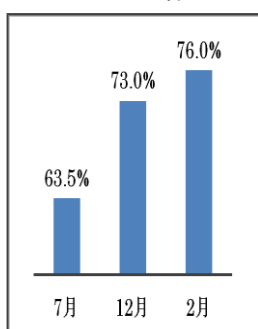
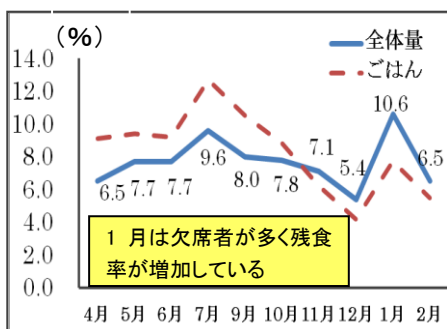
【成果】

●残食率の減少

●食事を残さず食べている児童の増加

●広島県産の食材を知っている児童の増加

●広島県の郷土料理を知っている児童の増加



○ 初めての栄養教諭の配置により、給食時間の指導を計画的に進め、担任等とのTTでの授業を各クラス1時間以上実施した。8月に食育研修会を行い、本校の食の現状と課題について、教職員全体で共通認識できたことで、食への意識が高まり、成果につながったと考えられる。

また、残食については、ポイントを絞った指導や、児童の提起による朝会での発表により、残食に対する課題意識を持つことができた。その結果、特にごはんの残食率が減少した。

【課題】

- 残食率は減少傾向にあるものの、まだ高い割合である。また、朝食を毎日食べる児童は70.5%(5年)と低く、生活リズムの基本となる朝食の大切さについての家庭への啓発が必要である。
- 担任等とのTTによる食に関する指導の授業の実施が学年間で差がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- 実態把握をもとに、学習した内容を家庭に伝える等、児童を通して家庭への啓発を進めていく。
- 食に関する指導の年間計画を見直し、担任と連携して、より効果的な食育の授業を展開していく。